

früher „Der Ostmärker“
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 49. Bromberg, den 8. Dezember 1934.

Vergreisen die Pflanzen?

Von Professor Dr. M. Diersche.

Von Vergreisen, auch Veraltern der Pflanzen, spricht man bei Rassen und Arten, die immer nur vegetativ, d. h. durch Stecklinge, Ausläufer, Knollen, Zwiebeln oder durch Veredelung, vermehrt und fortgepflanzt werden, die sogenannte Klons bilden, vegetativ entstandene Reihen von Generationen derselben Pflanzenart. Diese Entwicklung der Pflanzen steht im Gegensatz zu der aus Sämlingen, der Blüte, dem Zusammenwirken von Staubgefäßen und Stempeln; denn sie geschieht aus ganzen Teilstücken der vorigen Generation, die schon eine gewisse Größe haben, auch größeren Nahrungsvorrat in sich bergen und daher schneller zu neuen Individuen führen, weshalb die Gärtner und Pflanzenzüchter diese Art der Vermehrung vorziehen.

Als Nachteil soll allerdings, nach Ansicht vieler Praktiker, hierdurch allmählich das Vergreisen eintreten, ein Nachlassen der Widerstandsfähigkeit, Entwicklungskraft, Tragfähigkeit, so daß ein langsamer Verfall, Verminderung des Wachstums, der Schönheit, des Geschmacks usw. sich einstellen.

Zuletzt hat man für das Ulmensterben, die pflanzliche Tragödie der Gegenwart, das Vergreisen als Ursache angegeben und daher vorgeschlagen, die Vermehrung der Ulmen nicht mehr vegetativ, sondern mit jungen, lebenskräftigen, aus Samen gezogenen Pflanzen vorzunehmen. Nachdem man aber einen Pilz (Graphium ulmi) einwandfrei als Krankheitserreger erkannt und auch den Überträger in einem Borkenkäfer (Scolytus) gefunden hat, redet man nicht mehr vom Veraltern dieser schönen Laubbäume.

Der Gedanke des Vergreisens mancher Pflanzensorten, der Streit darüber, beunruhigte im 19. Jahrhundert besonders die Gärtner und Landwirte; seit Beginn des neuen war man hauptsächlich in Holland bestrebt, die Frage aus wissenschaftlichen und praktischen Gründen durch Versuche zu lösen, ohne bis jetzt zu bestimmten, endgültigen Ergebnissen gekommen zu sein.

Die Kartoffel wurde vielfach des Vergreisens beschuldigt, verminderter Tragfähigkeit und des stärkeren Verfalls durch den Fäulnispilz, besonders die Arten: Dabersche, Münsterische, Echte Lange, Imperator, Magnum bonum, Weiße Zwiebel, Champignon. Man glaubte einer Art nur ein Alter von fünfzig bis sechzig Jahren als Höchstmaß zurechnen zu dürfen, während andere 125 Jahre erreichten. Magnum bonum fand man in einigen Gegenden ausgeartet, in anderen aber noch als ganz lebenskräftige Pflanzen mit höchstem Ertrage. Gegner und Verteidiger des Veralterns standen sich gegenüber, selbst zahlenmäßige Begründung führte nicht zur Entscheidung des Streites; jedenfalls kam es nicht zur Annahme allgemeiner Entartung der Varietäten, sondern man konnte nur von einer gewissen Unzufriedenheit mit alten Sorten, von ökonomischen Besonderheiten, ja Modeansichten sprechen und ist gegenwärtig geneigt, alle Merkmale der Greisenhaftigkeit als durch ansteckende Erkrankungen, Pilze veranlaßt zu betrachten.

Auch unser Obst, Gravensteiner Äpfel und weißer Winterkalvill, Reineclaude, sowie Gartenfrüchte, Lübecker Johannisbeere, Vierländer Erdbeere sind in Verdacht der Entartung durch hohes Alter der Stämme gekommen. Die Anzeichen werden in einer Anzahl Krankheiten und Mängel gesucht: Krebs, Unfruchtbarkeit, unregelmäßiges, faules Tragen, Apfelmaden, Gummifluß. Als Beweise gegen das Veraltern werden angesehen: das außerordentlich hohe Alter lebenskräftiger Varietäten, Fehlen von Entartung bei anderen, ungeschlechtlich vermehrten Pflanzen der wärmeren Zonen (Bananen, Yams, Feigen, Datteln, Süßkartoffeln, Calmus), die günstigen Erfolge mit „veralterten“ Varietäten in anderen Gegenden, mit verschiedenem, besserem Boden oder anderem, besserem Klima, so daß also die Vernachlässigung der Obstgärten, mangelnde Pflege, Anbau auf wenig geeignetem Boden als degenerierende Ursachen wirkten; auch Anpassung von Insekten an die Pflanze als Futter täuschten geringere Widerstandsfähigkeit vor, endlich die höheren Ansprüche des Menschen an sein Speiseobst ließen eine früher hochgeachtete Art allmählich minderwertig erscheinen.

Dem Weinstock hat man Veralterung vorgeworfen, starke Empfänglichkeit für Meltaupilze (Perenosporeen), die Reblaus (Phyloxera); seitdem Bespritzungen der Pflanzen dagegen vorgenommen wurden und amerikanische Reben als Unterlage für den europäischen Weinstock dienen, wird der Befall verhindert, und man spricht nicht mehr von Vergreisung.

Am eingreifendsten ist die Frage für das Zuckerrohr, das seit langem vegetativ vermehrt wird. Viele Farmer und Forscher sprechen sich für dessen Entartung aus, verminderten Ertrag, abnehmende Widerstandskraft. Auf einem großen holländischen Zuckerkongreß ist das Für und Wider mit großem Zahlenmaterial erörtert worden, aber schließlich war nur ein Mitglied der Versammlung für Entartung. Die Schlüsse auf Alterung zeigten sich im Widerspruch mit der Erfahrung und den wirklichen Tatsachen, so daß als Ergebnis herauskam: Es besteht keine Veralterung.

An Citrusarten, den verschiedenen Südfrüchten, hat man die Frage der Vergreisung durch genaue Untersuchung der Blätter von Pflanzen verschiedener Herkunft in bezug auf Vermehrung zu entscheiden versucht, indem man die Größe der Flächenräume zwischen den Adern, die Aderinselchen, verglich. Aber auch hier ist keine endgültige Entscheidung gefällt worden, da diese Gebilde bald ohne Unterschiede bei jungen und alten Bäumen gefunden wurden, bald merklich kleiner, bei generationsälteren Pflanzen oder nur mit geringer Abnahme der Inselchengröße. Selbst das mathematische Gewand, in das man die Ergebnisse mit Tabellen und Figuren kleidete, sowie Vergleiche der Zellengröße, konnten das Problem der Veralterung noch nicht lösen. Immer ist man zuletzt dazu gelangt, die Fälle der Entartung, die man ehemals auf Vergreisung zurückführte, zu erklären, als durch Krankheit, ungünstige Bedingungen und falsche Kulturmethoden entstanden.

Nur Elodea, die Kanadische Wasserpest, mit ihren eigentümlichen europäischen Lebensschicksalen, nimmt eine besondere Stellung ein. Sie ist Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa eingewandert, mit nur weiblichen Pflanzen, vermehrte sich ungeheuer schnell vegetativ, so daß sie seinerzeit Flüsse und Bäche verstopfte. In 20 Jahren hatte sie sich über ganz Europa verbreitet; später hörte man nichts mehr von ihrer Schädlichkeit, und man weiß nicht, ob sie sich noch weiter ausbreitet. Aus unbekannten Gründen ist ihre Vegetationskraft vermindert, vielleicht wegen Erschöpfung der Nahrung oder infolge ihrer Unterdrückung durch den Wasserfarn Azolla, der durch seine geschlechtliche Fortpflanzung ihr überlegen ist.

Die Frage der Vergreisung der Pflanzen ist also noch nicht endgültig entschieden. Nur weitere, vorsichtige Versuche und dauernde, von abseitigen Eindrücken unbeeinflußte Beobachtungen können zum Ziele führen.

Landwirtschaftliches.

Torfmull als Winterschutz.

Das im Herbst abfallende Laub der Bäume und Sträucher bildet einen natürlichen Schutz und trägt gleichzeitig zur Humusanreicherung des Bodens bei. Aber nur gesundes Laub lassen wir liegen, während mit pilzlichen oder tierischen Schädlingen behaftetes Laub auf den Komposthaufen wandert und hier einer ordentlichen Verwesung unterworfen wird, wobei es an dem nötigen Branntkalk nicht fehlen darf. Mit dem Kompostieren des Laubes geht diese frost- und humusbildende Quelle jedoch verloren. Als guter Ersatz kommt hier der Moostorfmull in Frage.

Junge Erdbeeranlagen wintern bekanntlich nicht so leicht aus, wenn man die Reihen mit einer dicken Torfmullschicht belegt. Im Frühjahr wird diese Schicht untergehackt und dient dann zur Bodenverbesserung. Bei allen Neupflanzungen im Herbst, seien es Bäume, Beerensträucher oder Stauden, wird sich eine starke Bedeckung der Baum- oder Pflanzscheibe mit Torfmull stets empfehlen. Unter dieser Schicht bleibt die Erde locker und feucht und die Wurzeln sind weniger dem Erfrieren ausgesetzt. Auch dem Auswintern des Rasens wird wenigstens zu einem großen Teile vorgebeugt, wenn wir die Rasenfläche vor Eintritt des Winters ziemlich dick mit Kompost oder zerkleinertem Torfmull bestreuen. Hs.

Obst- und Gartenbau.

Der Ziergarten im Dezember.

Bei mildem Wetter können noch Zierbäume und Ziergehölze verpflanzt oder ausgelichtet werden. Bei dem Schnitt der Blütengehölze müssen diejenigen Arten ohne Schnitt bleiben, die beim Abschluß des diesjährigen Jungtriebes sofort an der Spitze der Triebe Blütenknospen bilden, aber erst im nächsten Jahre aufblühen. Dafür ist der Flieder ein charakteristisches Beispiel. — Bei älteren Blütensträuchern, die wieder eine annehmbare Form annehmen und reiche Blüte bringen sollen, hilft vielfach auch kein Schnitt mehr. In solchen Fällen muß ein Verjüngen vorgenommen werden. Dabei wird mit Säge und Schere alles Holz auf kurze Zapfen oder Stammreste von 10—30 Zentimetern Länge fortgeschnitten. Zum Frühjahr gibt es dann eine solche Menge starker Jungtriebe, daß es keine Schwierigkeiten macht, einen gut geformten (gewissermaßen neuen) Strauch zu erziehen. — Auch Hecken, die zu breit, zu hoch und lückenhaft geworden sind, werden einmal energisch verjüngt. Liguster und die Alpenjohannisbeere, die keine einzelnen Hauptstämme bilden, werden nach Erfordernis bis hart an den Erdboden zurückgeschnitten.

*

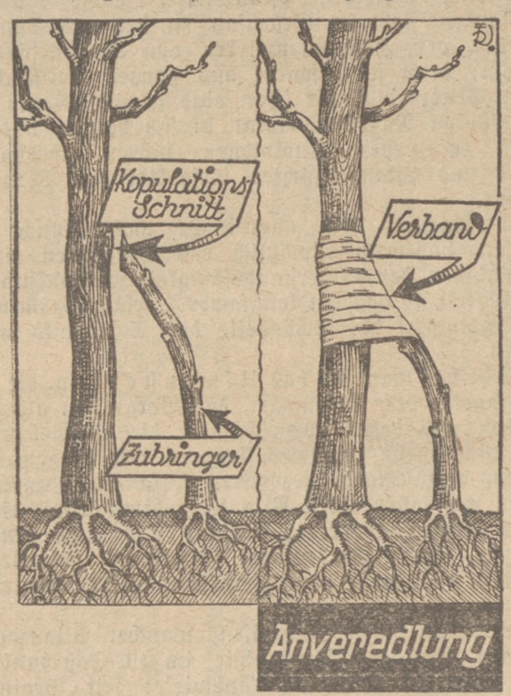
Bei trockener Witterung, besonders bei herrschendem Ostwind, sind immergrüne Gehölze, vornehmlich Lebensbäume, Cypressen, Tannen und Fichten, sowie auch die Alpenrosen (Rhododendren) durchdringend zu wässern. Der Baumkessel ist mit kurzem Dung oder Torfmull zu belegen.

Die im Herbst mit Blumenzwiebeln, Stiefmütterchen und Vergißmeinnicht bepflanzten Beete sind mit einer leichten Decke Torfmull zu schützen, über die man noch etwas Fichtenreisig breitet. — Die Winterfütterung der Vögel ist fortzusetzen. Wer ihnen noch keinen gastlichen Tisch bereitet hat, gehe sofort ans Werk.

Gartenbauinspektor Ka.

Vom Wachstum des Formobstes.

Die letzte Obstbaumzählung hat ergeben, daß die Anpflanzung von Obstbäumen in viel stärkerem Maße zu erfolgen hat, wenn wir dem Auslande mit der Einfuhr auf unserem Boden den Vorrang streitig machen wollen. Vor allen Dingen muß die Ausnutzung von Grund und



Boden für den Formobstbau, sei es im Hausgarten, Kleingarten, Siedlergarten und an den Wandflächen der Wohn- und Stallgebäude erfolgen. Dazu gehört Kenntnis des Schnittes, Kenntnis des Wachstums, um alte Fehler bei der Züchtung und Sortenauswahl auszumerzen.

Vielfach ist es aufgefallen, daß gewisse Sorten alljährlich ein minderwertiges Wachstum haben. Das führte bei den Hochstämmen zur gänzlichen Beseitigung oder Umveredelung. Bei Zwergobst gibt es aber ein Mittel der Verbesserung, das zu wenig angewandt wird, ein Mittel, das darauf beruht, dem Formobstbaum eine andere Unterlage für erneuerte Saftzufuhr zu geben, was zu reichlicherer Trieb- und Fruchtbildung anregt. Unter allen Verhältnissen paßt nicht immer die Paradiesunterlage für Apfel, auch die Quitte ist nicht jederzeit das Gegebene für

Birnen. Das kommt daher, daß die Bodenfrage für die Unterlage in der Wachstumsentwicklung wesentlich ausschlaggebend ist. Paradies verlangt nur besten fruchtbaren Boden, die Quitte soll nicht in kalten Boden kommen. Wie ist da zu helfen? Man pflanzt dicht neben dem Apfel auf Paradies den einjährigen Doucin. In gleicher Weise setzt man am Birnen-Zwergbaum den einjährigen Wildling. Will man es nicht mit dem Birnenwildling wagen, weil man zu starken Trieb befürchtet, so nimmt man eine einjährige Veredelung, die als Zwischenveredelung in gegebener Art ein verzögertes Wachstum bewirkt. Hier käme z. B. Pastorenbirne in Frage. Die Anveredelung geschieht, wie es die Abbildung zeigt, in 20—30 Zentimeter Höhe. Mittels eines Kopulationsschnittes am alten Baume, der den Saftzustrom erhält, führt man den T-Schnitt aus, wo der Zubringer eingeschoben wird. Dann erfolgt das Verbinden mit Bast und das Verschmieren mit Baumwachs. Es dürfte sich empfehlen, die Anpflanzung des Zubringers bei leichtem und mittlerem Boden im Herbst, bei schwerem, nassem Boden im Frühjahr vorzunehmen und mit der beginnenden Frühjahrssaftzufuhr die Veredelung auszuführen.

H. Schmidt.

Die Samen keimen nicht . . .

Es ist menschlich — allzumenschlich, bei Enttäuschungen und Fehlschlägen die Fehlerquelle immer bei anderen, nur nicht bei sich selbst zu suchen. Das ist häufig auch dann der Fall, wenn Samen nicht keimen wollen. Man glaubt, man hätte nicht die richtige Qualität bekommen. Dabei sind die deutschen Samenhandlungen wirklich bemüht, nur das Beste zu liefern. Wenn die Samen nicht richtig aufgehen, so liegt der Grund nicht selten darin, daß dieselben zu tief in der Erde ruhen. Wenn z. B. Samen von Stiefmütterchen 1—2 Zentimeter eingeharkt sind, so wird derselbe nur bei ganz leichtem Boden aufgehen, bei schwerem Boden aber in der Erde ersticken. Samen soll nur so hoch mit Erde bedeckt werden, als er selbst dick ist — das muß immer wieder gesagt werden. Wird diese Regel befolgt, so wird man kaum einmal über schlechtes Aufgehen der Samen zu klagen haben.

Geflügelzucht.

Den Hühnern Knochenschrot!

In jedem Haushalt finden sich Knochen. Die Hausfrau in der Großstadt wirft die Knochen meist achtlos fort. Nicht so gering schätzt die Frau des Schrebergärtners oder des Bauern die Knochen ein, sie weiß, daß diese eine vorzügliche Beigabe zum Hühnerfutter bilden. Aber nicht immer werden die Knochen so zweckmäßig verwendet, wie es eigentlich der Fall sein sollte. In Haushaltungen, die Hühnerzucht betreiben, ob im großen oder kleinen bleibt sich gleich, sollte eine Knochenschrotmaschine vorhanden sein. Die Knochen werden damit gemahlen, man nimmt dazu allerdings nur frische Knochen, und wenn noch Fleisch- oder Fettreste daran hängen, so wird dadurch das Futter noch wertvoller. Die Arbeit des Schrotens aber wird erleichtert, wenn die Knochen zuerst etwas getrocknet werden. Das Knochenschrot wird am besten dem Weichfutter zugesetzt, pro Huhn etwa eine Hand voll. Das Weichfutter setzt sich dann etwa zusammen aus Küchenabfällen, gekochten Kartoffelschalen, Kleie oder Maisschrot und etwas Salz. Dies alles wird mit dem Schrot so vermischt, daß ein dicker Brei entsteht. Während der Mauser kann auch noch eine Gabe reines Schrot gegeben werden. Für Kücken ist das Schrot außerordentlich bekömmlich, doch muß es in diesem Falle fein gesiebt sein. Man sieht, daß es verfehlt ist, Knochen achtlos fortzuwerfen. Sie werden übrigens vom Geflügel sehr gern genommen.

Mönchtauben.

Die Mönchtauben haben ihre Heimat im Freistaat Sachsen, in Thüringen und Schlesien. Ehe die Schönheitsbriefer so ungemein stark verbreitet waren, hatten die Mönchtauben viele Liebhaber. Wenn sie auch heute noch hier und da in erfreulicher Zahl angetroffen werden, so haben sie doch auch, wie so viele andere Farbentauben, infolge der Ausbreitung der Schönheitsbriefer recht „bluten" müssen.

Abgesehen von den stark belatschten Beinen ähnelt der Bau der Mönchtauben dem der gewöhnlichen Feldtauben, wenn auch gern zugegeben werden soll, daß die Mönchtauben etwas stärker, vor allem breitbrüstiger sind.

In früheren Jahren gab es viele Mönche mit Muschelhaube, wohl noch dazu mit schwacher Schnabelkuppe versehen. Desgleichen fanden sich gar nicht selten solche mit Spitzhaube. Heute kommt man mehr und mehr von deren Züchtung ab und gibt den glattköpfigen den Vorzug.



Ganz eigenartig ist nun die Mönchzeichnung. Dazu gehören: weißer Kopf, weiße Schwungfedern, ebenso weißer Schwanz und Keil, sowie weiße Latschen. Viel kommt darauf an, daß die weißen Binden, die recht schmal sein sollen, glatt durchgezogen, also nicht zackig, sind. Im übrigen ist das Grundgefieder farbig. Mönche gibt es als rote, gelbe, blaue und schwarze. Auch blau- und schwarzweißgeschuppte kommen vor.

Da, wo sich die Mönchzeichnung an den weißen Kopf ansetzt, soll sich eine glatte Trennungslinie bilden. Das dunkelfarbige Auge mit dem fleischfarbenen Augenrand sitzt in der Mitte des Kopfes. Die Latschenfedern sollen sich nicht so sehr nach vorn, wohl aber zur Seite und nach hinten erstrecken, möglichst lückenlos. In früherer Zeit gab es häufig auch Mönchtauben ohne Latschen, jetzt kommen sie weniger vor. Sie heißen Ulmer und Biberacher Schecken.

Die Mönchtauben sind als ganz vortreffliche Wirtschaftstauben zu betrachten. Die nicht mit so starker Fußbefiederung versehenen tun sich als gute Felderer hervor, die anderen aber erweisen sich als ganz prächtige Haustauben. Ihr Fortpflanzungstrieb ist ausgezeichnet, und ihre Jungen füttern sie mit Hingebung.

Paul Hohmann-Zerbst.

Bienenzucht.

Kritische Tage im Winterleben der Bienen.

Solche stellen sich ein, wenn das Wetter mit beginnendem Hornung sich milde anläßt. Dann fängt es an, im Bienenknäuel zu rumoren. Er löst sich teilweise auf. Viele Bienen eilen an die Flugöffnung, Ausschau nach dem Wetter zu halten, erstarren aber sofort unter dem Einfluß der von außen kommenden kalten Luftströmung. Die Toten häufen sich, verlegen teilweise die Flugöffnung, beschwören entsetzliche Luftnöte herauf, die zum Erstickungstode ganzer Völker führen können. Daher soll man stets ein wachsames Auge auf die Fluglöcher haben und hilfsbereit mit der Gänsekielfeder oder Reinigungskrücke bereit stehen.

In lauen Wintern liegt auch die Gefahr vorzeitigen, allzu starken Bruteinschlages nahe. Frühbrüter aber sind in unserem Klima fast immer verlorene Kinder. Viel frühe Brut verlangt gebieterisch Ausflüge nach Wasser, Pollen, Honig, zu einer Zeit, die den Bienen unbedingt verhängnisvoll werden muß. Tausende werden in dem Drange nach Erhaltung der Art in die oft so schöne, aber

äußerst gefährliche Natur hinausgetrieben. Da heißt es, die Bienen ja nicht zu warm einbauen, nicht zu eng zusammenpferchen, ihnen die so notwendige Ruhe gönnen, jede flüssige Fütterung nach Möglichkeit vermeiden.

Weigert.

Kleintierzucht.

Das dankbare Silberkaninchen.

Pelze sind große Mode. Man ist längst davon abgekommen, den Pelz des Kaninchens gering zu achten. In Millionen von Stücken findet der Kaninchenpelz nach vorangegangener Verarbeitung mannigfache Verwendung und seinen Weg in alle Welt. Vor allem ist es das Silberkaninchen, das einen wertvollen und beliebten Pelz liefert, seine Zucht ist daher nur zu empfehlen. Man unterscheidet dunkle, mittelfarbige und helle Silberkaninchen; die Felle der mittelfarbigen Tiere werden am höchsten bezahlt. Das Silberkaninchen gehört zu den Mittelrassen, liefert aber immer noch einen fünf- bis sechspfündigen Braten. Also auch als Fleischtier ist das Silberkaninchen sehr zu schätzen.

Kettenhunde im Winter.

Die Kettenhunde leiden sehr unter der Kälte, sofern sie nicht eine Hütte zur Verfügung haben, die ihnen wirklich Schutz vor den Unbilden der Witterung bietet. Bei strenger Kälte bietet ihnen eine Hütte aus dünnen Brettern und mit einer dünnen Strohschicht im Innern nicht genügenden Schutz. Freistehende Hütten müssen mit Heu oder Stroh verpackt oder mit alten Decken benagelt werden. Der Eingang muß durch einen Windlappen oder einen Strohbund geschützt werden. Die Kettenhunde, diese treuen Wächter, verdienen es, daß man ihnen ihr Lager warm und behaglich macht und daß man sie entsprechend verpflegt.

Für Haus und Herd.

Die gute preiswerte Küche!

(Nachdruck verboten.)

Zubereitung von Maiskolben.

Sie werden ein Viertelstündchen in Salzwasser gekocht. Nicht länger! Sonst würden sie hart. Man bestreut die Kolben sodann mit etwas Salz, bestreicht sie mit Butter und bringt sie ganz auf den Tisch. Die Körner schmecken so ausgezeichnet. — Wer sie zum Braten geben will, trennt die weich gekochten Körner mit dem Messer von den Kolben und dünstet sie in Butter und Petersilie. — Man kann sie auch mit Erbsen mischen oder als Gemüse mit einer hellen Mehlschwitze aufkochen.

Farbe und Geruch bleiben besonders gut erhalten, wenn man den Mais während des Kochens in seine Umhüllungsblätter (Lieschen) einbettet. ie.

Eine Rohkostplatte:

Blumenkohl und Mohrrüben werden sehr sauber gewaschen und auf einer groben Reibe gerieben, dann mit einigen Löffeln dicker saurer Sahne und etwas Zitronensäure vermischt und bunt geordnet auf der Platte zu Tisch gegeben.

Eintopfgericht:

Eine Gans, die zu mager oder zu alt ist, um sich als Braten zu eignen, wird, nachdem sie sauber zugerichtet ist, in passende Stücke geschnitten und in kochendem Wasser mit einer Zwiebel und etwas Lorbeerblatt beigesetzt und langsam gar gekocht. Gleichzeitig kocht man 300 Gramm Perlgraupen in wenig Wasser weich, mischt sie unter das Fleisch mit der Brühe, schmeckt das Gericht mit Salz ab, läßt es noch ½ Stunde dämpfen. Wer Kartoffeln dazu liebt, kann vor dem Anrichten in Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln dazufügen.

Verwertung des Hasens:

Wenn der Hase abgezogen und ausgenommen ist, muß er 1 Stunde wässern, dann trocknet man ihn ab, haut Kopf, Hals, Bauchteile und Läufe ab, so daß nur der Rücken mit den Hinterläufen bleibt, man häutet diese Teile sehr sauber und spickt sie mit geräuchertem Speck, dann zerläßt man reichlich Butter in der Bratpfanne, gibt eine Zwiebel dazu, legt den Hasen, den Rücken, nach aufwärts hinein. Unter fleißigem Begießen darf der Hase nicht länger als ½—1 Stunde braten. Die Soße bindet man mit 1 Tasse saurer Sahne und Mehl.

Ein gut schmeckendes Hasengericht

ergeben die Vorderläufe, der Hals und alles Kleinfleisch. Die sauberen Stücke werden entsehnt und durch die Fleischmaschine gedreht, sodann vermischt mit ¼ Pfund in feine Würfel geschnittenen Speck, ¼ Pfund geriebener Semmel, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel saurer Sahne, einer feingehackten Zwiebel, etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer, die Masse wird sehr gut verrührt — nach Geschmack kann man auch 3 feingehackte Sardellen mit verrühren — danach legt man eine Backform mit recht dünnen Speckscheiben aus, tut die Masse hinein und bäckt sie 1 Stunde, stürzt sie vor dem Anrichten auf eine Schüssel und entfernt die Speckstücke. Die Speise schmeckt auch kalt sehr gut. Wird sie heiß gereicht, eignet sich eine Sardellensoße gut dazu.

Sardellensoße.

In 40 Gramm Butter läßt man eine kleine feingehackte Zwiebel goldgelb werden, gibt 1 Eßlöffel Mehl dazu und füllt soviel Fleischbrühe oder Wasser nach, daß die Soße sämig bleibt, zuletzt tut man 2 entgrätete feingehackte Sardellen hinein, läßt die Soße aufkochen, schmeckt sie mit Salz und ein wenig saurer Sahne ab.

Schwarzbrotauflauf:

250 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 1 Teelöffel Zimt, ein paar gestoßene Nelken und das Abgeriebene einer Zitrone wird vermengt und mit etwas Wein oder Rum angefeuchtet, dann rührt man 150 Gramm Butter schaumig, gibt 5 Eidotter und ein paar geriebene Mandeln — auch ein paar bittere — dazu, ebenfalls das Schwarzbrot und rührt die Masse ca. ½ Stunde, zieht den Eierschnee darunter, und backt den Auflauf eine Stunde in der vorgerichteten Form.

Weihnachtsstollen:

3 Pfund Mehl, 700 Gramm Butter, 5 Eier, 150 Gramm Zucker, etwas Zimt, 50 Gramm Zitronat feingewiegt, 200 Gramm geriebene Mandeln, 200 Gramm Rosinen, 200 Gramm Korinthen, ¾ Liter Milch und 20 Gramm angesetzte Hefe werden zu einem glatten Teig verarbeitet, nachdem der Stollen hochgegangen ist wird er mit Butter bestrichen und gebacken, sobald er aus dem Ofen kommt, bestreicht man ihn mit folgenden Guß: 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Puderzucker und etwas Rosenwasser dazu und die Masse recht anhaltend und tüchtig schlagend, dann damit den Stollen bestreichen und ihn im Ofen trocknen lassen.

Guter brauner Pfefferkuchen:

Man rührt 4 Eier mit 170 Gramm Zucker schäumig, fügt 100 Gramm zerlassene Butter, 1¼ Pfund leicht erwärmten Honig, 125 Gramm grobgeschnittene Mandeln, 100 Gramm Zitronat, etwas abgeriebene Zitrone, 1½ Pfund Mehl, 1 Teelöffel Hirschhornsalz, 1 Teelöffel gereinigte Pottasche, in warmen Wasser aufgelöst, und nach Belieben etwas Rum dazu, verarbeitet den Teig gut. Will man die Masse auf eine gut gefettete Form streichen, backt der Kuchen ca. 1 Stunde, ebenso lassen sich kleine Formen davon ausstechen.

Ein guter Schokoladenguß:

½ Pfund geriebene Schokolade, ¼ Pfund Zucker und 1 Tassenkopf Wasser wird aufgekocht und gerührt, jedoch stets nur nach einer Seite, bis er kalt ist, dann den Kuchen damit bestreichen und langsam im Ofen trocknen lassen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.